

栄養科より お花見弁当のお知らせ

4月20日(水)にお花見弁当を提供しました。

メニュー 春の三種のいなり寿司

(えびと天かす、錦糸卵と桜の塩漬け、きゅうりとえびっこ)

鶏の唐揚げ

アスパラベーコン巻き

舞茸の天ぷら

炊き合わせ

(ふきの煮物、春たけのこ、えび入り高野豆腐、椎茸、花人参)

デザート(いちごに生クリーム、お花のキウイを添えました)



春らしい三種のいなり寿司です。
桜の花で春を感じられると思います(^^)

7病棟の患者さんにアンケートを行い、人気1位だった唐揚げと2位の舞茸の天ぷらもいれました。

デザートは春のお花をイメージし可愛らしく作りました♡



次回は6月に
山菜まっりの予定です。



かゆ食です。

